Wine & Cie®

Notice d'utilisation

# Cave à vin 28 bouteilles

Reference: GS114
Version : 1.3
Langue: Français

WWW.WINE-CIE.COM

Wine & Cie®

# Notice d’utilisation

Vous avez acheté un produit de la marque Wine & Cie et nous vous en remercions. Nous portons une grande attention à la conception, à l'ergonomie et à la facilité d'utilisation de nos produits. Nous espérons que ce produit vous donnera pleine satisfaction.

## INSTRUCTIONS GENERALES DE SECURITE

VEUILLEZ LIRE SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR DES CONSULTATIONS ULTÉRIEURES.

1. Après avoir retiré la cave à vin de son emballage, s'assurez-vous qu'elle est en bon état. En cas de doute, ne pas l'utiliser et contacter un centre d'entretien agréé.
2. Les sacs plastiques, les clous, etc. doivent être gardés hors de portée des enfants.
3. La cave à vin ne peut être utilisée que pour l’usage prévu. Le fabricant n'est pas responsable de tout dommage résultant d'une utilisation ou de réparations effectuées par du personnel non qualifié.
4. Vérifiez que la tension de votre secteur correspond à celle indiquée sur l'appareil.
5. Les instructions de sécurité n'éliminent pas complètement par elles-mêmes tous les dangers et des mesures appropriées de prévention d'accident doivent toujours être prises.
6. Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance. Gardez hors de la portée des enfants ou des personnes non compétentes.

7. Vérifiez le cordon de temps à autre. Ne jamais utiliser l'appareil si le cordon ou l'appareil montre des signes de dommages. Dans ce cas, les réparations doivent être effectuées par un électricien compétent qualifié(*).
8. Si le cordon d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le fabricant ou par son agent de service ou par des personnes qualifiées de façon similaire pour éviter un danger.
9. N'utilisez l'appareil que dans des buts domestiques et de la façon indiquée par ces instructions.
10. Avant de nettoyer la cave à vin, assurez-vous qu'elle soit débranchée. Ne jamais nettoyer avec une solution acide, à base de pétrole ou autre solution chimique, cela pourrait endommager l'appareil.
11. Ne jamais utiliser l'appareil près de surfaces chaudes.
12. Débranchez le câble électrique de l'alimentation avant toute opération de nettoyage, maintenance et assemblage des accessoires, et lorsque l'appareil est sans surveillance.
13. Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur et toujours le mettre dans un environnement sec.
14. Ne jamais utiliser des accessoires non recommandé par le fabricant. Cela risquerait d'être dangereux pour l'utilisateur et de créer des dommages à l'appareil.
15. Ne jamais déplacer l'appareil en le tirant par le cordon. Assurez-vous que le cordon ne peut être coincé de quelque façon que ce soit. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil et ne le pliez pas.

16. Débranchez l'appareil quand il n'est pas utilisé.
17. Ne stockez pas de substances explosives comme des aérosols avec un propulseur inflammable dans cet appareil.
18. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système séparé de contrôle à distance.
19. Gardez ce manuel avec l'appareil. Si l'appareil doit être utilisé par un tiers, ce manuel d'instructions doit être fourni avec.
20. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de savoir si elles sont sous surveillance ou si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et si elles comprennent les dangers impliqués.
21. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
22. Le nettoyage et l'entretien de l’appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
23. Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
24. Cet appareil est conçu pour être utilisé à la maison ou dans des applications similaires telles que:

- zone de cuisine de personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail
- maisons de ferme
- par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel
- environnements de type lit et petit-déjeuner

Wine & Cie®

Notice d’utilisation

(*)Électricien qualifié compétent: département après-vente du fabricant ou de l'importateur ou toute personne qualifiée, approuvée et compétente pour effectuer ce genre de réparations pour éviter tout danger. Dans tous les cas vous devez envoyer l'appareil à cet électricien.

## INSTRUCTIONS SPÉCIALES DE SÉCURITÉ

**Attention :**

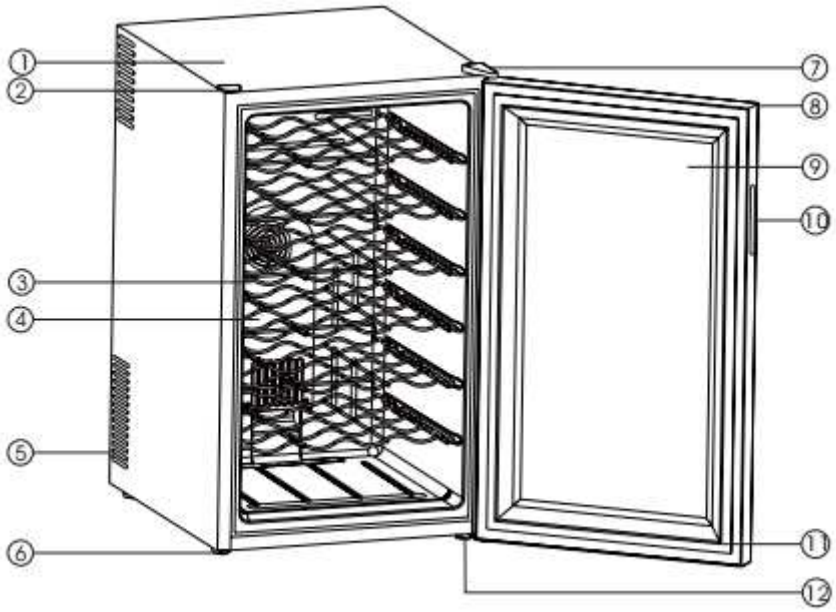
1- S’assurer que le circuit réfrigérant ne soit pas endommagé.
2- Garder les ouvertures de ventilation situées dans la structure de l’appareil ou la structure d’encadrement sans obstruction.
3- Avant de nettoyer la cave à vin, s'assurer qu'elle est débranchée.
4- Ne pas utiliser de rallonges électriques.
5- Danger : Risque pour les enfants. Avant de jeter votre ancienne cave à vin, retirer la porte. Laisser les étagères à l'intérieur afin d'empêcher les enfants de se glisser à l'intérieur.
6- Afin de réduire les risques d'incendie, ne remplacer le fusible qu'avec un fusible identique.
7- N'utilisez pas de dispositif mécanique ou d'autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage.
8- N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments de stockage alimentaires de l'appareil, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.
9- En raison de la combustibilité des gaz d'isolation, les services de professionnels sont nécessaires pour mettre les réfrigérateurs usagés au rebut.

Cette notice d’utilisation est également disponible sur notre site www.wine-cie.com

Wine & Cie®

Notice d’utilisation

# DESCRIPTION DES ELEMENTS




1 - armoire
2 - Cache plastique
3 - Clayettes
4 - Protection ventilateur
5 - Aérateurs
6 - Pieds ajustables
7 - Charnière supérieure (avec cache)
8 - Porte
9 - Glace
10 - Poignée de porte
11 - Joint
12 – Charnière inférieure

# CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

Il est recommandé d’installer la cave à vin dans un endroit où la température ambiante est comprise entre 18-25°C/72-78°F. Si la température ambiante est au-dessus ou au-dessous de la température recommandée, les performances de l'appareil peuvent être affectées. Par exemple, placer votre appareil dans des conditions de températures extrêmes froides ou chaudes peut causer des fluctuations de la température atteinte à l’intérieure de la cave de service. La plage de température 8-18°C/47-64°F ne pourra être atteinte.
Elle n'est pas conçue pour être placée dans un garage ou un sous-sol non chauffée

Wine & Cie®

# Notice d’utilisation

Températures recommandées pour la conservation de vin

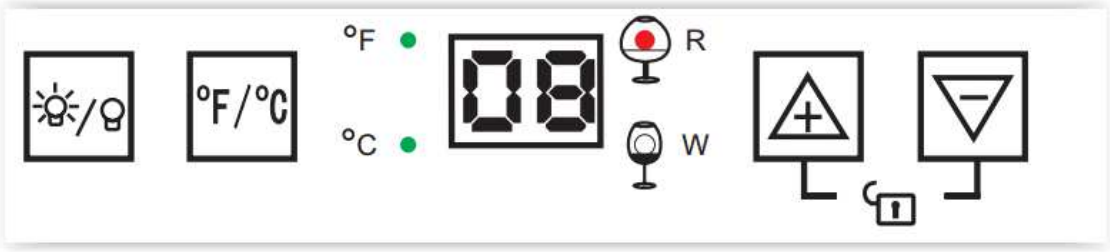
| | | |
|---|---|---|
| Vins rouges | 14-18°C | 57-65°F |
| Vins secs/blanc | 9-14°C | 49-58°F |
| Les vins rosés | 10-11°C | 51-53°F |
| Vins mousseux | 5-9°C | 40-49°F |

Plages de température pour votre cave à vin

| | | |
|---|---|---|
| Plage de température | 8-18°C | 47-64°F |

**PANNEAU DE COMMANDE**

Vous pouvez sélectionner l'affichage de la température en degrés Fahrenheit ou en degrés Celsius en appuyant sur ce bouton °F/°C. L’indicateur de degrés Fahrenheit ou Celsius s'affiche en blanc sur fond bleu dans la fenêtre d'affichage de la température LCD.




**RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE**

Votre cave à vin a été équipée d'un verrouillage des commandes « automatique », qui s’activera 12 secondes après la dernière fois qu'un bouton du panneau de contrôle aura été touché.

Appuyez sur les boutons ⊕ et ⊖ simultanément pendant 3 secondes pour déverrouiller le panneau de contrôle. Vous entendrez un « bip » afin de vous signaler que le contrôle est maintenant actif.

Vous pouvez régler la température que vous désirez en appuyant sur le bouton ⊖ ou ⊕ du panneau de contrôle pour chaque zone. La température que vous souhaitez définir augmentera de 1°C ou 1°F si

vous appuyez une fois sur le bouton , au contraire la température diminue de 1°C ou 1°F si vous appuyez une fois sur le bouton .

Lorsque vous stockez surtout des vins rouges, la température doit être réglée entre 14 et 18°C (57-65 °F). L'indicateur marqué « Rouge » s'allume en rouge

.

Lorsque vous stockez plutôt des vins blancs, la température doit être réglée à entre 9 et 14°C (49-58°F). L'indicateur marqué « Blanc » s'allume en blanc

.

Lorsque vous stockez principalement des vins mousseux, la température doit être réglée entre 5 et 9°C (40 à 49°F). L'indicateur marqué « Blanc » s'allume en blanc

.

REMARQUE :

Lorsque vous utilisez la cave à vin pour la première fois ou que vous la redémarrez après une coupure pendant une longue période, il peut y avoir quelques degrés de différence entre la température choisie et celle indiquée sur l'affichage LCD. Ceci est normal, en raison de la longueur du temps d'activation.

Une fois que la cave à vin sera en fonctionnement pendant quelques heures, cet écart disparaitra.

**CAPACITÉ DE STOCKAGE**

NOTE : Vous pouvez placer 28 bouteilles standards dans ce modèle.

Les bouteilles varient en taille et dimensions. Ainsi, le nombre de bouteilles que vous pouvez être en mesure de stocker peut varier. La capacité de bouteilles est maximale lors du stockage de bouteilles Bordeaux 75 cl traditionnelles.

**ECLAIRAGE INTÉRIEUR**

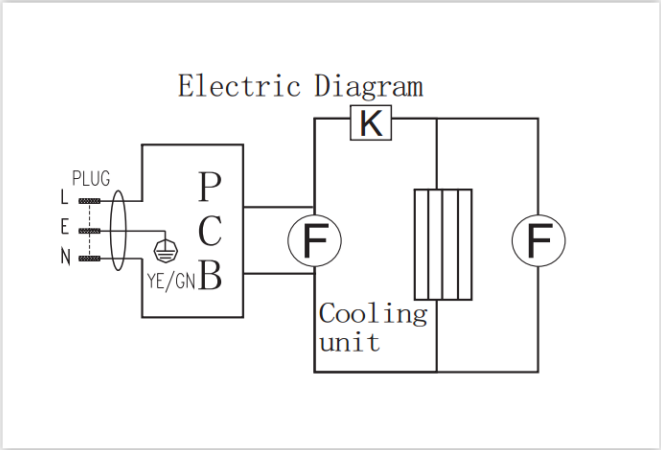
Vous pouvez allumer ou éteindre la lumière intérieure en appuyant sur le bouton marqué avec le symbole « Lumière » .

La lumière s'éteindra automatiquement si elle reste allumée pendant 10 minutes. Il faut appuyer sur le bouton portant le symbole de la « Lumière » à nouveau et le voyant se rallume.

Wine & Cie®

# Notice d’utilisation

## SCHÉMA ÉLECTRIQUE




## INSTRUCTIONS D’UTILISATION

1. Note

a. Placez votre cave à vin pour que la fiche électrique soit accessible.

b. Gardez votre cave de vin à l’abri de la lumière directe du soleil.

c. Ne placez pas la cave à vin à proximité d’un appareil de production de chaleur.

2. Important.

a. La cave à vin aura de meilleures performances à une température ambiante de 18 à 25 degrés ; Nous vous suggérons de mettre la cave à vin hors tension si la température ambiante est inférieure 10 degrés.

b. après avoir branché l'appareil, laissez l'appareil refroidir pendant 2 à 3 heures avant de placer les bouteilles dans le compartiment refroidisseur.

c. La ventilation est très importante pour ce type de cave à vin thermoélectrique ; le circuit imprimé peut facilement être endommagé si la ventilation est mauvaise ; ceci réduira également la durée vie de l'appareil.

d. Si une fuite se produit (qui peut être facilement détectée en raison de l'odeur désagréable):

• Éteindre immédiatement la cave à vin

• Aérez la pièce soigneusement

• Appelez le service après-vente

e. Ces modèles utilisent un système de refroidissement thermoélectrique avec système de dégivrage automatique, donc il n'y a pas besoin de dégivrage manuel.

3. Alimentation électrique

a. La cave à vin doit être connectée à une prise correctement reliée à la terre conformément aux dispositions légales du pays.

b. Vérifiez sur l'étiquette de données (ce qui se trouve sur le côté de la cave à vin) que la tension et la fréquence correspondent à celles de votre habitation ; si ce n'est pas le cas, ne pas brancher votre câble d'alimentation dans la prise.

# VENTILATION

Lors de l'installation de la cave à vin, la ventilation doit être considérée sérieusement, veuillez vous référer à ce qui suit.

1. La distance entre le mur et le côté de la cave à vin doit être d'au moins 20mm
2. La partie inférieure doit être à 50mm du sol pour permettre la circulation d'air.
3. L'air en circulation par ne doit pas être préchauffé

# PROBLEMES TECHNIQUES

**Problème : aucun refroidissement**

| Raison possible | Action |
|---|---|
| Aucune alimentation | Vérifier l'alimentation électrique ou remplacer la prise |
| Carte circuit cassée | Remplacer la carte circuit |
| Ventilateur cassé | Remplacer le ventilateur |
| Fuite | Remplacer la pompe à chaleur |
| Module de refroidissement cassé | Remplacer le module de refroidissement (avec silicone) |

**Problème : mauvaises performances de refroidissement**

| Raison possible | Action |
|---|---|
| Température ambiante élevée | La température de la pièce est plus chaude que la normale, réduire la température de la pièce. |
| Mauvaise utilisation | La porte est trop souvent ouverte, veillez à laisser la porte fermée. |
| Mauvaise ventilation | Instaurez une ventilation suffisante selon nos instructions de ventilation |
| Joint défectueux | Remplacer le joint de porte |
| Silicone défectueux | Changer le silicone sur la surface du module de refroidissement |

**Problème : bruyant**

| Raison possible | Action |
|---|---|
| Poussière | Retirez la poussière du ventilateur |
| Ventilateur cassé | Remplacer le ventilateur |
| Pompe à chaleur défectueuse | Remplacer la pompe à chaleur |

Wine & Cie®

# Notice d'utilisation

**Mise au rebut correcte de l'appareil**
**(Equipement électrique et électronique)**
(Applicable dans l'Union européenne et dans les autres pays d'Europe qui ont adopté des systèmes de collecte séparés)
La directive Européenne 2012/19/UE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets ménagers.
Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.
Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée.
Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

CE

**W**ine & Cie
BP 61071
67452 Mundolsheim

- Photo non contractuelle
- Soucieux de la qualité de ses produits le constructeur se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis